



Gran Bassano Vermouth Bianco

Der Vespaiolo mit charakteristischen blumigen Düften locken die Wespen an, von denen er auch seinen Namen hat.

Das aromatische Merkmal des Gran Bassano Bianco ist auf einen ausgewogenen Aufguss von über zwanzig Kräutern und Gewürzen zurück zu führen, unter denen Weißdorn und Holunder herausragen, beide charakteristische Pflanzen des Bassano-Gebietes, sowie Grapefruit, Galgant, Myrte, süße und bittere Orange.

Perfekt als Aperitif, kühl und pur zu genießen oder als Longdrink mit Eis und Tonic Water.

Produzent	Poli Distillerie
Kategorie	Wermut
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Venetien - GRAPPA
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	18.0 %
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30001319



Vinifikation

Weißer Vermouth auf Basis von Vespaioolo, ein Weißwein von nativer Rebsorte im DOC-Gebiet zu dem die Stadt Bassano gehört.

Geschichte





Gran Bassano

In Bassano ist die seltene Erstauflage der *Pharmacopoea Taurinensis** aus dem Jahre 1736 erhalten, in der "Vinum Absinthites" erstmals beschrieben wird, gewonnen wird es durch das Mazerieren von Artemisia Absinthium und anderen Kräutern im Wein. Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts verbreitete sich der mit Wermut (Absinth) aromatisierte Wein am französischen Hof und wurde mit dem Namen "Vermouth" benannt, später in Italien als Vermut bekannt.

Das Vermouth-Rezept wurde bereichert, dank venetianischen Händler, die aus Indien, Indonesien und Afrika hochwertige Gewürze wie Kardamom, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Rhabarber, Myrrhe, Ingwer, Sandelholz und Zitwer importierten; später kamen aus Amerika, Vanille und Chinarinde.

